



“A minha paixão por vinhos frescos e minerais, levou-me a selecionar em solos graníticos de baixa produtividade uvas das castas Jaen [Mencia] e Pinot Noir e vinificá-las com o mínimo de maceração de modo que as castas pudessem exprimir todo o seu carácter, resultou num vinho de aroma muito fresco, notas minerais e frutos silvestres, final longo e elegante com taninos presentes.

Experimente-o com assados de carne, presunto ibérico e queijos curados.”

Rui Roboredo Madeira

BEYRA BIOLÓGICO / TINTO / 2022

Vinhas não irrigadas. / Uvas biológicas. / Solo granítico em altitude. / Fermentação em cubas de cimento.

CASTAS

Jaen / Mencia, Pinot Noir.

ORIGEM

Uvas produzidas em modo de produção biológico em vinhas plantadas no planalto da Beira Interior, a uma altitude média de 700 metros, com solos de granito com filões de quartzo.

As vinhas estão plantadas exclusivamente com as castas Jaen e Pinot Noir, perfeitamente adaptada ao clima rústico provocado pela altitude.

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à mão, recepção com desengace total e esmagamento de imediato. Fermentação entre os 22 - 26 °C durante 7 dias com maceração suave.

ESTÁGIO

Estágio em cubas de aço inox até ao engarrafamento. Para manter o carácter das castas este vinho não foi submetido a qualquer estágio em barrica (unoaked).

NOTAS TÉCNICAS

VINHO TINTO

COLHEITA
2022

DENOMINAÇÃO
DOC BEIRA INTERIOR

ÁLCOOL
13,5%

pH 3,87

ACIDEZ TOTAL
4,76 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
1,4 g/dm³

ALERGÉNICOS
Contém sulfitos

EAN
560 9851 52128 0